



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

NOVEL FOOD

Cosa sono e
a cosa servono

Sulle nostre tavole arrivano di continuo nuovi tipi di prodotti alimentari. È un fenomeno certamente in crescita, caratterizzato da diversi fattori: globalizzazione, ricchezze di popolazioni diverse e, soprattutto più di recente, la ricerca di fonti nuove di sostanze nutrienti.

Dal punto di vista normativo, la UE prevede che qualsiasi cibo che non sia stato consumato "in modo rilevante" prima del maggio 1997 è da considerarsi "nuovo alimento" o, appunto, **Novel Food**. La categoria è molto ampia, tale da ricomprendere nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze

**DAL PUNTO DI VISTA
NORMATIVO, LA
UE PREVEDE CHE
QUALSIASI CIBO
CHE NON SIA STATO
CONSUMATO "IN
MODO RILEVANTE"
PRIMA DEL
MAGGIO 1997 È DA
CONSIDERARSI
NOVEL FOOD**

utilizzate nei prodotti alimentari nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti. Il concetto di "nuovi alimenti" non è però nuovo. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, ingredienti alimentari o modalità di produzione alimentare hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutto il mondo. Tra gli ultimi arrivati si annoverano ad esempio i semi di chia e gli alimenti a base di alghe. Certamente, l'attenzione sempre maggiore posta ai temi ambientali e di sostenibilità da una parte, e l'aumento della popolazione globale, con il conseguente incremento della domanda di cibo e,



soprattutto, di proteine animali dall'altra, hanno portato a ricercare nuovi nutrimenti sostenibili che riescano a bilanciare la necessità umana di proteine e l'impatto che l'allevamento intensivo di bestiame può avere sull'ambiente.

In una strategia comune volta quindi ad individuare nuove fonti sostenibili in un'ottica di transizione "verde" a basso impatto ambientale, il piano d'azione Ue 2020-30 per i sistemi alimentari sostenibili ha identificato gli insetti come fonte di proteine volta ad una nuova produzione alimentare sostenibile dal punto di vista ambientale.

Già nell'antichità gli insetti hanno fatto parte degli alimenti della dieta dei nostri antenati. In alcune culture, peraltro, principalmente asiatiche o dell'America latina, ancora oggi si consumano alcune varietà di insetti.

Partendo da queste esperienze, sono state quindi avanzate richieste alla Commissione Europea da parte di aziende produttrici volte al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo alimentare di alcune tipologie di insetti.

Il primo storico passo, che segna una svolta per il settore degli insetti edibili in Europa è dello scorso giugno. A seguito dell'opinione dell'EFSA (l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) rilasciata lo scorso 13 gennaio su richiesta di un produttore francese di insetti, è stato infatti pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione

Europea il Regolamento di esecuzione 2021/882, con il quale la Commissione ha autorizzato l'immissione sul mercato della **Locusta migratoria** essiccata (la tarma della farina) quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio (il c.d. Regolamento Novel Food) e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione. Il nuovo alimento potrà essere immesso come insetto essiccato intero, come snack, o come farina, quale ingrediente per numerosi prodotti alimentari. L'autorizzazione ha inoltre stabilito requisiti di etichettatura specifici per quanto riguarda l'allergenicità, visto che l'EFSA, nell'esprimersi sul tema, aveva posto l'attenzione sulle possibili reazioni allergiche che il consumo dell'insetto avrebbe potuto causare nei soggetti con allergie preesistenti a crostacei e acari della polvere.

Il primo Regolamento Europeo sugli insetti commestibili è quindi

**L'ATTENZIONE
MAGGIORE POSTA
AI TEMI AMBIENTALI
E DI SOSTENIBILITÀ
E L'AUMENTO DELLA
POPOLAZIONE
GLOBALE, CON IL
CONSEQUENTE
INCREMENTO DELLA
DOMANDA DI CIBO
HANNO PORTATO
A RICERCARE
NUOVI NUTRIMENTI
SOSTENIBILI**



NORMATIVE

destinato a fare storia. Con esso inizia l'opera di armonizzazione della situazione regolatoria tra i diversi Stati Membri in materia di commercializzazione di questi prodotti.

Il Regolamento Novel Food prevede inoltre un meccanismo di protezione in base al quale il richiedente l'autorizzazione potrà commercializzare i prodotti contenenti il nuovo alimento in tutta l'UE per cinque anni.

La strada è aperta. Ed infatti, più recentemente, parliamo dello scorso mese di novembre, è arrivata l'autorizzazione rilasciata da parte della Commissione Europea, dopo il voto favorevole degli Stati membri, all'immissione sul mercato della **Locusta migratoria** come nuovo alimento.

Anche in questo caso l'ok di Bruxelles è arrivato dopo il parere positivo espresso dall'EFSA che ha concluso che il consumo dell'insetto è sicuro per gli usi

IL REGOLAMENTO NOVEL FOOD PREVEDE UN MECCANISMO DI PROTEZIONE IN BASE AL QUALE IL RICHIEDENTE L'AUTORIZZAZIONE POTRÀ COMMERCIALIZZARE I PRODOTTI CONTENENTI IL NUOVO ALIMENTO IN TUTTA L'UE PER CINQUE ANNI

previsti dalla domanda, in quanto trattasi di alimenti composti



principalmente da proteine, grassi e fibre. Sarà quindi disponibile sotto forma congelata, essiccata e in polvere per essere commercializzata sia come snack che come ingrediente alimentare. Anche in questo caso è stato poi previsto che i prodotti contenenti questo alimento dovranno essere etichettati per informare su potenziali reazioni allergiche.

È un cammino che sta registrando un'accelerata improvvisa, come detto, dettata dalle esigenze di ridurre la produzione di quei cibi che più impattano sul climate-change e sull'ambiente in generale. D'altronde è ormai risaputo che il loro profilo nutrizionale è eccellente ed il loro allevamento ha un impatto ambientale nettamente inferiore rispetto a quello degli animali tradizionali. Non possiamo far altro che adattarci e aspettarci che, nel prossimo futuro, il consumo di questo nuovi alimenti diventi parte integrante della nostra dieta quotidiana.

